
Makaron z sosem grzybowym

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2444 razy.

10 dag. makaronu - wstążek,

10 g. masła lub margaryny,

40 dag. pieczarek,

2 dymki (niekoniecznie),

2 łyżki śmietany,

2 cebule,

100 ml. wywaru z warzyw,

200 ml. chudego mleka,

2 łyżki mąki lub zasmażki w proszku,

pieprz cayenne,

szczypiorek,

sól.

Cebulę i dymkę obrać , umyć , drobno pokroić . Pieczarki

oczyścić , umyć i pokroić w plasterki. Poddusić z cebulą.

Zalać wywarem, dodać śmietanę i mleko, przyprawić solą i pieprzem cayenne. Gotować na małym ogniu 5 minut.

Zagęścić mąką lub zasmażką. Gotować jeszcze 2 minuty.

Wstążki ugotować w dużej ilości osolonej wody. Odcedzić .

Rozłożyć na talerze. Polać sosem grzybowym. Posypać drobno pokrojonym szczypiorkiem.